Tefal®

PIERRADE®
RACLETTE - GRILL

FR
NL
DE
EN
ES
PT
IT
EL
DA
NO
FI
SV
TR
AR
FA

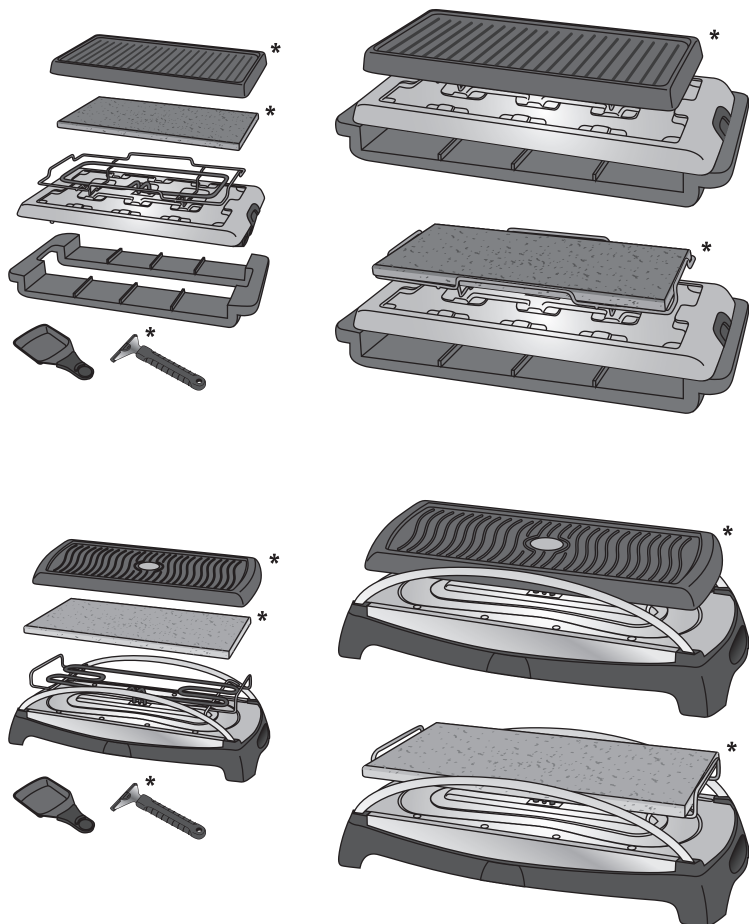


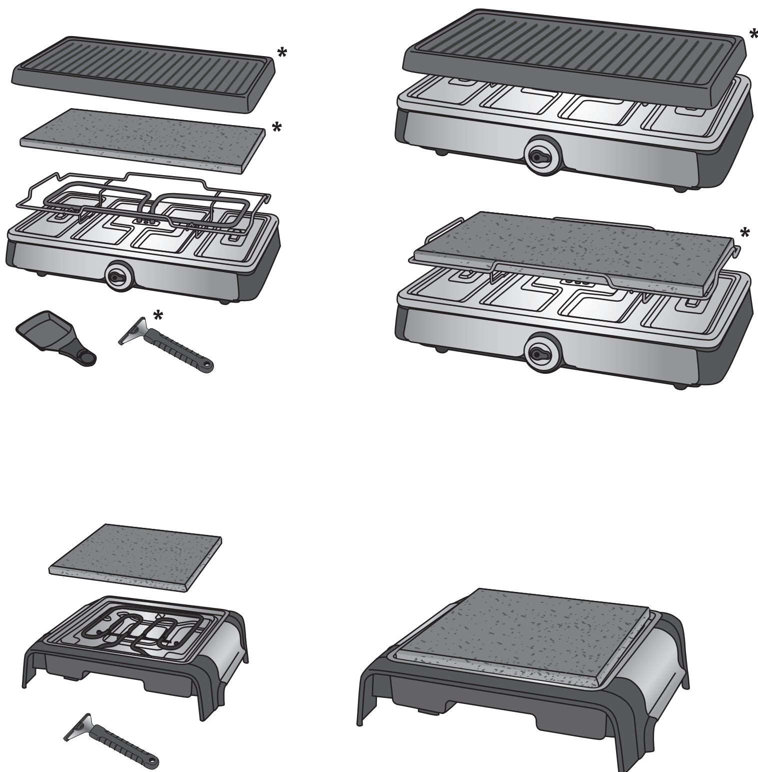






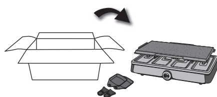
www.tefal.com

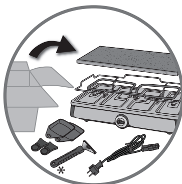


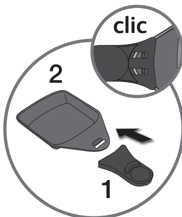


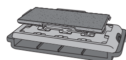
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Model • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • برحسب مدل • حسب الموديل

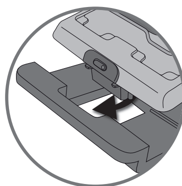
1.

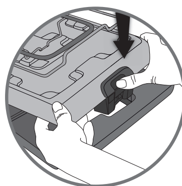


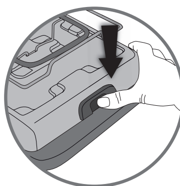


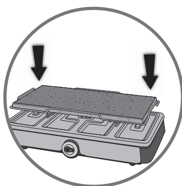


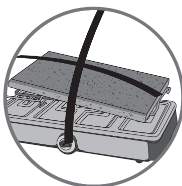


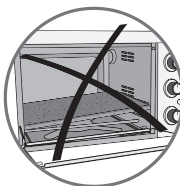


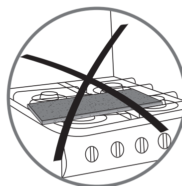


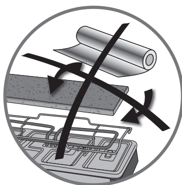








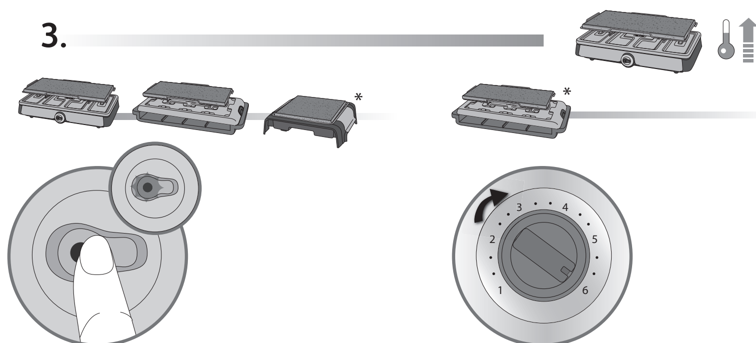




* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Model • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

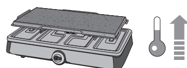
2.

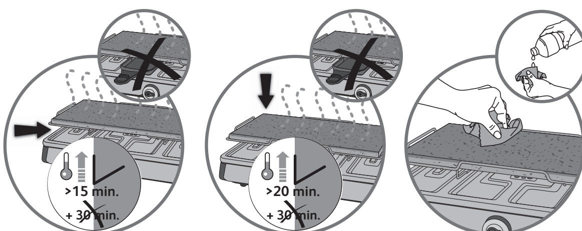
3.



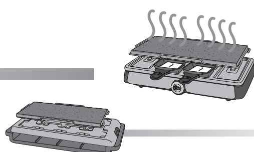
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Model • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

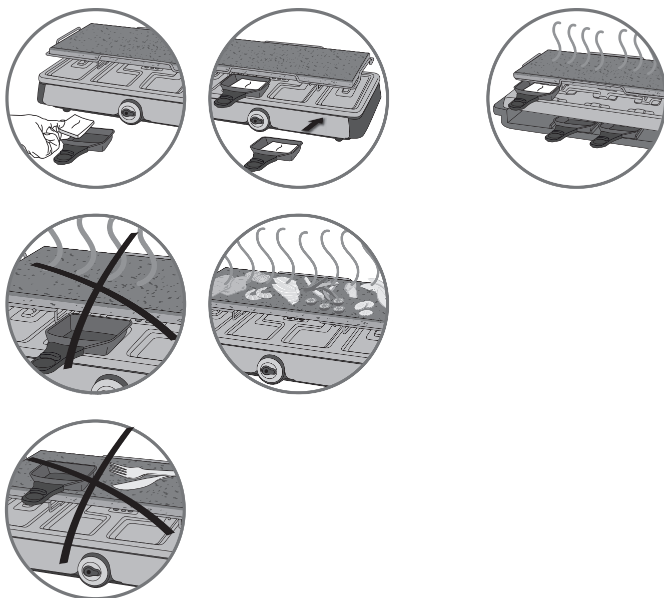
3.



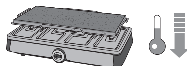


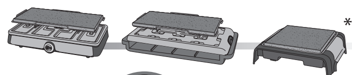
4.

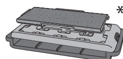


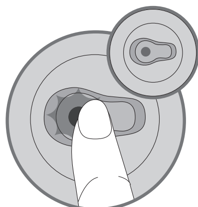


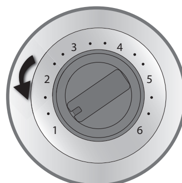
5.

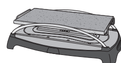


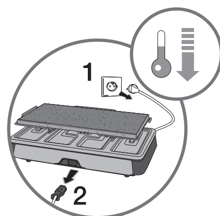


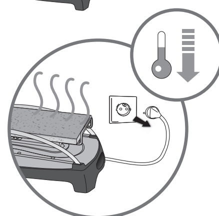


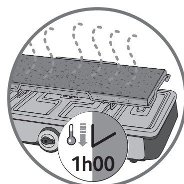


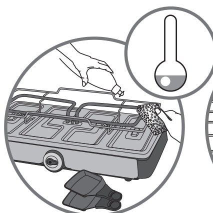


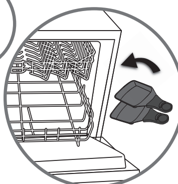


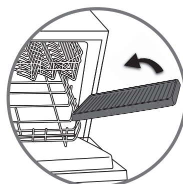






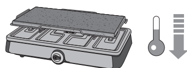






* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Model • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

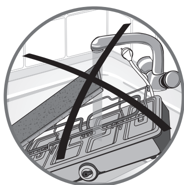
5.

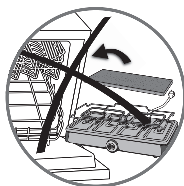




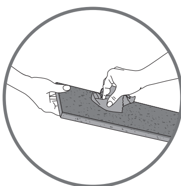


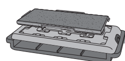


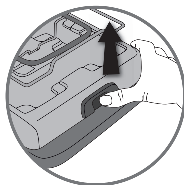


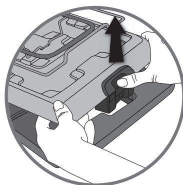


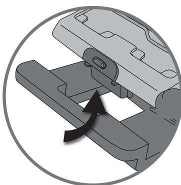




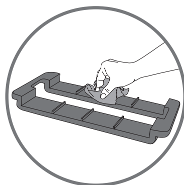




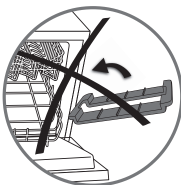


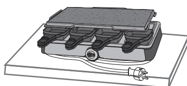












6.

*

* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Model • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Merci d'avoir acheté cet appareil.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambre d'hôtes.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
- La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Installation

- Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.
- N'utiliser que la pierre fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour lequel elle a été conçue.

Branchement et préchauffage

- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.

Modèles avec cordon amovible

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.

Modèles avec cordon fixe

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cuisson

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.
- Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles…
- Ne jamais poser d'objet sur la pierre.
- Chaque petite fissure provoquée par l'expansion de la pierre est naturelle et n'affectera pas le bon fonctionnement de l'appareil. Elle n'est donc pas une cause de réclamation.
- Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration permanente plus sombre.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il est chaud.

Après utilisation

- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau le socle ni le cordon.
- Pendant le refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Précautions pour le nettoyage de la pierre

Chaque pierre est un élément naturel unique. Plus ou moins perméable selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante sur l'appareil.

Précaution pour le nettoyage du plateau bois

- Chaque plateau bois est un élément naturel unique, plus ou moins perméable selon sa porosité.
- Un plateau bois immergé dans l'eau pendant le nettoyage peut donc se fissurer ou éclater.

- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Prévoir environ 200 g d'ingrédients par personne : n'utiliser que des produits frais (ni congelés, ni surgelés).

Dénerver et dégraisser la viande. Enlever les arêtes des poissons. Couper les crustacés en deux.

Couper la viande, le poisson, les légumes ou les fruits à cuire en tranches ou lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur : la cuisson en morceaux de taille habituelle ne convient pas à une utilisation optimale de l'appareil.

Si vous faites un repas important ou complet (poisson, crustacés, viande et fruits), nous vous conseillons de nettoyer la pierre entre les différentes catégories d'aliments (ex. : viande et fruits) afin d'en apprécier pleinement le goût et la saveur. Pour cela, utiliser le grattoir livré avec l'appareil (selon modèle) ou une spatule, puis essuyer la pierre pour enlever les déchets de cuisson.

Ne pas nettoyer la pierre chaude avec de l'eau pour éviter le choc thermique qui la casserait.

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. En raison de son inertie, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre pour répondre à un changement du réglage en cours d'utilisation de l'appareil.

Arrêter l'appareil avant la fin du repas : grâce à l'inertie de la pierre qui reste très chaude pendant encore au moins 10 minutes, les derniers aliments continueront à cuire.

Quelques idées de recettes :

Déposer les lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et laisser cuire à votre convenance. Assaisonner à votre goût dans votre assiette. Accompagner avec des sauces froides, de la salade et des pommes de terre.

Pierrade® de base

• bœuf (rumsteak, filet) • filet de volaille (poulet ou dinde) • filet de veau

Pierrade® de la ferme

• émincé de bœuf • noix de veau • filet d'agneau • volaille (canard ou dinde)

Pierrade® de la mer

• filet de lotte ou de loup • gambas ou saumon • coquilles Saint-Jacques • médaillons de langouste

Pierrade® du gourmet

• gambas • coquilles Saint-Jacques • saumon ou filet de loup • filet de bœuf • filet mignon de porc • filet de canard

Pierrade® de fruits

• oranges • pommes • bananes • abricots
Cuire les tranches de fruits sur la pierre.
Napper dans l'assiette de chocolat chaud, coulis de fruits et Chantilly.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NL

- Wij danken u voor de aanschaf van dit apparaat.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Als kinderen dit apparaat gebruiken, dient er altijd toezicht van een volwassene te zijn.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten draaien en tijdens het gebruik niet binnen bereik van kinderen laten.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Installatie

- Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- De koude steen nooit op het voorverwarmde apparaat plaatsen.
- Gebruik geen andere steen op de Pierrade® dan de steen die bij het apparaat geleverd werd. Gebruik de steen alleen op het daarvoor gemaakte voetstuk.

Aansluiting en voorverwarming

- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.

Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer

Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.

- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Het grillen

- Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.
- Bereid geen voedsel dat in aluminiumfolie is verpakt.
- Leg geen bevroren, diepvries of te zwaar voedingsmiddelen op de warme steen.
- Zorg ervoor dat de steen niet in contact komt met zure producten zoals azijn, mosterd, zoetzure groenten…
- Zet geen andere voorwerpen (behalve voedingsmiddelen) dan de pannetjes op de steen.
- De kleine scheurtjes die door het uitzetten van de steen veroorzaakt worden zijn een natuurlijk gevolg en hebben geen negatieve invloed op de werking van het apparaat. Dit is dus geen reden om een garantieclaim in te dienen.
- Nadat het apparaat enkele malen gebruikt is zal de steen definitief een donkerdere kleur aannemen.
- Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.
- Til of draag het apparaat niet wanneer deze warm is.

Na gebruik

- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.
- Tijdens het afkoelen van het apparaat, dient het buiten het bereik van kinderen te worden gehouden.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Voorzorgsmaatregelen voor het schoonmaken van de steen

De grillsteen is een natuurproduct. Elke steen is uniek en afhankelijk van de mate van poreusheid, kan de ene steen meer water opnemen dan de andere. Een steen die in water ondergedompeld is, kan als hij bij een volgend gebruik verwarmd wordt barsten gaan vertonen of zelfs kapot springen.

Voorzorgsmaatregel voor het reinigen van de plaat of het houten voetstuk

- Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is.
- Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.

- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



Wees vriendelijk voor het milieu!

NL

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Pierrade®

Neem ongeveer 200 gr van de ingrediënten per persoon: gebruik alleen verse producten (geen bevroren producten).

Verwijder de pezen en het vet van het vlees. Verwijder de graten van de vis. Snijd het schaaldier in 2 stukken.

Snijd het vlees, de vis, de groenten en het fruit in plakjes of reepjes van ongeveer 1/2 cm dik en 5 tot 6 cm lang: het grillen van volledige stukken is niet de optimale manier om dit toestel te gebruiken.

Wanneer u een langdurige of complete maaltijd bereidt bijv. vis, schaaldier, vlees, groente en fruit, raden wij u aan de steen tussen 2 soorten ingrediënten schoon te maken om optimaal van de smaak en geur te genieten. Hiervoor kunt u het krabbertje, dat bijgeleverd is (afhankelijk van het model), of een spatel gebruiken. Vervolgens veegt u de steen af met wat keukenpapier om etensresten te verwijderen.

Vermijd water bij het schoonmaken van de steen, dit kan een schok veroorzaken.

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de juiste stand. Vanwege het langzaam opwarmen duurt het 5-10 minuten tot het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

U kunt de stekker iets voor het einde van de maaltijd uit het stopcontact halen: de steen blijft nog minimaal 10 minuten erg heet, u kunt dus doorgaan met grillen.

Enkele recepten:

Plaats de plakjes of reepjes vlees, vis, groenten of fruit op de steen en laat ze naar smaak grillen. U kunt ook, naar eigen smaak, de gerechten op smaak brengen met zout, peper, specerijen en kruiden. Combineer het geheel met koude sausjes, salade en aardappeltjes.

Pierrade® van het platteland

• plakjes rundvlees • kalfsmedaillons • mager lamsfilet • gevogelte

Pierrade® op eenvoudige wijze

• filet van gevogelte (kip of kalkoen) • kalfslapjes

Pierrade® met zeevruchten

• filet van zeeduivel of zeebaars • gamba's of zalm • St. Jacobsschelpen • medaillons van zeekreeft

Pierrade® voor de fijnproever

• gamba's • St. Jacobsschelpen • zalm of zeebaarsfilet • biefstuk of ossehaas • lamsfilet • kipfilet

Pierrade® met vruchten

• sinaasappel • appel • banaan • abrikoos
Gebakken op de warme steen.
Overgoten op het bord met warme chocolade, een vruchtensaus of slagroom.

SICHERHEITSHINWEISE

- Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von Tefal entschieden haben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
  - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - Gebrauch auf Bauernhöfen,
  - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
- TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Wickeln Sie die Zuleitung stets komplett ab. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Platten oder Schüsseln (beachten Sie den Abschnitt "Nach dem Gebrauch"). Geben Sie anschließend ein wenig Speiseöl auf die Platte oder Schüssel und verteilen Sie es mit einem Küchentuch. Stellen Sie sicher, dass beide Seiten der Grillfläche vor der Benutzung sauber sind.
- Drehen Sie die Platte während der Benutzung niemals um. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten unbenutzt eingeschaltet: Der Stein wird zu heiß, um optimale Garergebnisse zu erzielen. Legen Sie keine Küchenhelfer oder andere Gegenstände auf die Kochfläche des Gerätes. Schneiden sie nichts direkt auf dem Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein. Das Zubehör ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Kochfläche nicht mit einem Metallschwamm oder Scheuerpulver, um Beschädigungen zu vermeiden. Bitte legen Sie keine tiefgefrorenen, angetauten oder sehr schwere Speisen auf den Stein. Stecken Sie die Zuleitung zuerst in das Gerät (abhängig vom Modell) und dann in die Steckdose.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Wenn Sie das Gerät im Beisein von Kindern verwenden, muss dies immer unter Aufsicht von Erwachsenen geschehen.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts. Benutzen Sie stets die Griffe des Gerätes.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht und während der Inbetriebnahme nicht in der Reichweite von Kindern lassen.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.

Installation

- Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.
- Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel…). Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z.B. einer Kunststoffdecke, ist zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Niemals die kalte Steinplatte auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Den Stein nur mit dem gelieferten Unterteil verwenden.Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte oder bei einem autorisierten Händler erworbene Zubehör.

Anschluss und Vorheizen

- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen. Ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist:

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist:

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Bei loser Zuleitung muss diese durch eine originale ersetzt werden.

- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

Kochen

- Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.
- Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.
- Keine gefrorenen Speisen auf den heißen Stein legen.
- Keine essighaltigen Lebensmittel wie Essiggurken, Mixed Pickles, Senf… auf den Stein legen.
- Keine Gegenstände (außer den Lebensmitteln) auf den Stein legen.
- Es können kleine, durch die Ausdehnung des Steins hervorgerufene Risse auftreten. Dies ist eine natürliche Erscheinung und beeinträchtigt das einwandfreie Funktionieren des Geräts nicht. Derartige Risse sind kein Reklamationsgrund.
- Nach einigen Benutzungen bekommt der Stein eine dunklere Farbe. Dieses ist eine ganz normale Erscheinung.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster heizen, bis kein Rauch oder Geruch mehr feststellbar ist.

Nach der Benutzung

- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
- In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Den Stein vor dem Gebrauch reinigen

Der Steingrill Pierrade® ist ein natürlicher, lebensmittelechter Stein. Mehr oder weniger durchlässig nach seiner Porosität kann ein Stein, der im Wasser während der Reinigung eingetaucht wurde, spalten oder beim folgenden Heizen auf dem Gerät explodieren.

Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung des Holztablett

- Jedes Holztablett ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig.
- Deshalb kann das Holztablett, dass bei der Reinigung ins Wasser getaucht wird, Sprünge bekommen oder bersten.

• Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Pierrade®

Nehmen Sie pro Person 200 g frische Zutaten. Benutzen Sie nur frische Nahrungsmittel (keine gefrorenen Nahrungsmittel).

Fettstreifen und Häute beim Fleisch entfernen. Fisch von Gräten befreien. Krustentiere halbieren.

Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder die Früchte in 1/2 cm dicke und 5-6 cm lange Scheiben. So bekommen Sie mit diesem Gerät ein optimales Grillergebnis.

Wenn Sie ein komplettes Menu (mit Fisch, Schalentiere, Fleisch oder Früchten…) zubereiten, empfehlen wir Ihnen zwischen den verschiedenen Lebensmitteln den Stein, zwecks Geschmack und Aroma, mit dem Schaber zu reinigen.

Vermeiden Sie das Reinigen mit Wasser, da der Stein sonst brechen kann.

Stellen Sie das Thermostat (je nach Modell) auf die ausgewählte Temperatur. Wenn Sie das Thermostat während des Grillvorganges umstellen, dauert es zwischen 5 und 10 Minuten bis die neue Temperatur erreicht ist.

Das Gerät können Sie vorzeitig abschalten, da das Gerät 10 Minuten nachheizt. In dieser Zeit können Sie bequem ohne Energie grillen.

Ein paar Rezepte :

Für ein optimales Grillen legen Sie die Zutaten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte…) auf den Stein. Würzen Sie die Scheiben je nach Geschmack. Reichen Sie dazu kalte Saucen, Salate.

Pierrade® mit Fleisch

• Rindfleisch (Rumpsteak, Filet) • Geflügel (Huhn, Truthahn) • Kalbsfilet

Pierrade® vom Bauernhof

• Dünne Rindfleischscheiben • Kalbsnüsse • Lammfilet • Geflügel (Ente oder Truthahn)

Pierrade® aus dem Meer

• Lotte- oder Seewolfscheiben • Lachs oder Scampi • Saint-Jacques Muscheln • Langusten

Pierrade® für den Feinschmecker

• Scampi • Saint-Jacques Muscheln • Lachs- oder Seewolfscheiben • Rindfleisch • Schweinefilet • Entenfilet

Pierrade® von Früchten

• Orangen • Äpfel • Bananen • Pfirsiche

Früchte in Scheiben auf dem heißen Stein braten.

Mit heißer Schokoladensauce, Fruchtsauce und Sahne servieren.

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- Thank you for buying this appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  - farm houses,
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
  - bed and breakfast type environments.
- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them to hand. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. If this appliance is used in the company of children, always use it under adult supervision.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never leave the appliance unattended when in use. Keep it out of the reach of children when in use.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

Installation

- Place the appliance in the middle of the table, out of the reach of children.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a teatowel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the stone on the warm heating element.
- Only use the stone that comes with the appliance or purchased at an approved service centre, and only on the support for which it is designed.

Connection and pre-heating

- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If an extension cord is used, it must be with an incorporated earth connection.

If your appliance is fitted with a removable power cord

If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.

If your appliance is fitted with a fixed power cord

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- If need be, make sure to choose an extension lead of equivalent diameter with an earthed socket; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Cooking

- After pre-heating, the appliance is ready to be used.
- Do not wrap the food in foil while cooking.
- Do not place frozen or heavy food on the warm stone.
- Do not place the stone in contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, pickled gherkins, pickles, etc. as they will damage the stone.
- Never place objects (other than food) on the stone.
- Any small cracks or fissures are due to the stone expansion and are natural and will not affect the function of the appliance. They are therefore not a reason for replacement.
- After a few uses, the stone will permanently turn a darker, deeper colour.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Do not move or carry the appliance when hot.

After use

- Do not immerse the appliance in water. Never immerse the appliance and the cord in water.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is cooling down.
- The heating element is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Precautions for cleaning the stone

Each stone is a natural unique material. It can be more or less permeable depending on how porous the stone is. A stone immersed in water during cleaning may crack or break the next time it is heated on the appliance.

Precautions for cleaning the wooden support

- Each support is made from wood which is a unique natural material.
- Wood is permeable, depending on its porosity, and if the wooden support is immersed in water during cleaning it may crack or break.

- Keep the appliance out of the reach of children.



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 (ROI)

Use about 200 g of food per person: use fresh products only (not frozen unless completely thawed first).

Remove gristle and fat from meat. Debone fish. Cut thick shellfish in half.

Cut meat, fish, vegetables or fruits in slices of about 1/2 cm thick and 5 - 6 cm long. Cooking irregular-sized pieces will not give the best results with this appliance.

The Pierrade is not suitable for cooking large pieces of food such as steaks, chicken pieces etc or fatty foods such as bacon, sausages or burgers.

If preparing a large or complete meal (firm textured fish, shellfish (shelled), lean meat and boneless poultry and fruits), it is recommended you clean the stone between different kinds of food (e.g. meat and fruits) in order to fully appreciate the taste and flavour. To clean, use the scraper supplied with the appliance (depending on model) or a spatula. Then wipe the stone to remove any remaining food particles using kitchen paper.

Do not clean the stone with water, as this may cause thermal shock which will break it.

Set the thermostat (depending on model) to the position of your choice. Due to the denseness of the stone, it will take 5 to 10 minutes to respond to a change in temperature setting when the appliance is in use.

Turn off the appliance before the end of the meal: the stone will remain hot for at least ten minutes, and the last pieces of food will continue to cook.

Recipes:

Place slices of meat, fish, vegetables or fruits on the stone and cook to your taste. Season to taste on your plate. Accompany with cold sauces, salad and potatoes.

Basic Pierrade®

• Beef (rump steak, sirloin steak) • chicken or turkey fillet • veal fillet

Farmer's Pierrade®

• Thinly sliced beef • veal escalope • lamb fillet • poultry (duck or turnkey)

Seafood Pierrade®

• Monkfish or sea bass fillets • prawns or salmon • scallops • crayfish

Gourmet Pierrade®

• Prawns • scallops • salmon or sea bass fillets • beef (fillet steak) • pork fillet medaillons • duck fillet

Fruit Pierrade®

• Oranges • apples • bananas • apricots
Cooks slices of fruit on the stone.
Drizzle melted chocolate, fruit coulis and whipped cream over the fruit on your plate.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Le agradecemos que haya elegido este aparato.
- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
- Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Nunca utilizar el aparato sin vigilancia y no lo deje al alcance de los niños mientras lo esté utilizando.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Instalación

- Coloque el aparato en el centro de la mesa, fuera del alcance de los niños.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca la piedra sobre la resistencia si esta ya está caliente.
- Utilice solamente la piedra incluida con el aparato, o una adquirida en un centro de servicio oficial, y únicamente con el soporte para el cual ha sido diseñada.

Conexión y precalentamiento

- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si es necesario utilizar una extensión para el cable, tiene que estar dotada de toma de tierra; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

Si su aparato está equipado con un cordón desmontable

Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.

Si su aparato está equipado con un cordón fijo

Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

- Si es necesario utilizar una extensión para el cable, tiene que estar dotada de toma de tierra; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

ES

Cocción

- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.
- Nunca cocine los alimentos envueltos en papel de aluminio.
- No coloque alimentos ultracongelados, congelados o demasiado pesados sobre la piedra caliente.
- Evite el contacto con la piedra de alimentos ácidos, tales como productos que contengan vinagre, mostaza, pepinillos, encurtidos, etc.
- No coloque nunca ningún objeto sobre la piedra.
- Cualquier pequeña grieta provocada por la dilatación de la piedra es algo natural y no afectará al correcto funcionamiento del aparato. Por tanto, no podrá constituir un motivo de reclamación.
- Después de varios usos, la piedra tomará normalmente un color más oscuro que se mantendrá de forma permanente.
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- No cambie de sitio el aparato cuando esté caliente.

Después de utilización

- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños cuando todavía se esté enfriando.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

Precauciones para la limpieza de la piedra

Cada piedra constituye un elemento natural único. Una piedra es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y, si se sumergiera en agua durante su limpieza, podría agrietarse o partirse al calentarla durante un uso posterior.

Tenga cuidado al limpiar la bandeja de madera

- Cada bandeja de madera es un elemento natural único.
- Una bandeja de madera es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y puede agrietarse o partirse si se sumerge en agua durante su limpieza.

- Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.


¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Pierrade®

Calcule aproximadamente 200 g de ingredientes por persona: utilice solamente productos frescos (ni congelados ni ultracongelados).

Retire los nervios y la grasa de la carne. Quite las espinas del pescado. Corte los mariscos en dos trozos.

Corte la carne, el pescado, las verduras o las frutas que vaya a cocinar en lonchas o láminas de aproximadamente 1/2 cm de grosor y 5 o 6 cm de longitud: la cocción de trozos de tamaño normal podría perjudicar el funcionamiento óptimo del aparato.

Si debe preparar una comida con gran cantidad de alimentos o compuesta por varios platos (pescado, marisco, carne y fruta), le recomendamos que limpie la piedra entre dos usos con diferente tipo de alimentos (ej.: carne y fruta) con el fin de poder apreciar plenamente el gusto y el sabor. Para ello, utilice el rascador suministrado con el aparato (dependiendo del modelo) o una espátula y, después, frote la piedra para retirar los residuos de cocción.

No limpie la piedra caliente con agua, para evitar un choque térmico que podría romperla.

Regule el termostato (dependiendo del modelo) poniéndolo en la posición que usted haya elegido. Debido a su inercia, la piedra necesitará entre 5 y 10 minutos para reaccionar a un cambio de regulación durante el uso del aparato.

Detenga el aparato antes de terminar la comida: los últimos alimentos seguirán cocinándose gracias a la inercia de la piedra, que se mantendrá muy caliente durante al menos 10 minutos más.

Ideas de posibles recetas:

Coloque las láminas de carne, pescado, verduras o frutas sobre la piedra y deje que se cocinen según su criterio. Una vez en el plato, alíñelas a su gusto. Acompáñelas con salsas frías, ensalada y patatas.

Pierrade® básica

• ternera (lomo bajo, filete) • filete de ave (pollo o pavo) • filete de ternera lechal

Pierrade® granjera

• ternera en lonchas • redondo de ternera lechal • filete de cordero • ave (pato o pavo)

Pierrade® marinera

• filete de rape o lubina • langostinos o salmón • vieiras • medallones de langosta

Pierrade® gourmet

• langostinos • vieiras • salmón o filete de lubina • filete de ternera • solomillo de cerdo • filete de pato

Pierrade® de frutas

• naranjas • manzanas • plátanos • albaricoques
Cocine las lonchas de fruta sobre la piedra.
Cubra el fondo del plato con chocolate caliente, jugo de frutas y chantillí.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PT

- Parabéns por ter adquirido este aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho. Se utilizar o aparelho perto de crianças, estas devem ser sempre vigiadas por adultos.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância e mantenha-o fora do alcance das crianças aquando da sua utilização.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

Instalação

- Coloque o aparelho no centro da mesa, fora do alcance das crianças.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque a pedra sobre a resistência já quente.
- Utilize apenas a pedra fornecida com o aparelho ou adquirida num centro de assistência técnica autorizado e apenas sobre o suporte para o qual foi desenvolvida.

Ligação e pré-aquecimento

- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.

Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo novo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

- Tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

Cozedura

- Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado.
- Não cozinhar em papelote.
- Não coloque sobre a pedra alimentos congelados, ultracongelados ou demasiado pesados.
- Não coloque em contacto com a pedra alimentos ácidos tais como produtos com vinagre, mostarda, cornichons, pickles…
- Nunca coloque objectos sobre a pedra.
- Cada pequena fissura provocada pela expansão da pedra é natural e não irá afectar o correcto funcionamento do aparelho. Desta forma, não constitui motivo de reclamação.
- Após algumas utilizações, a pedra fica, normalmente, com uma coloração permanente mais escura.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo durante os primeiros minutos.
- Nunca desloque o aparelho quando estiver quente.

Após utilização

- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho, o painel de comando ou o cabo de alimentação dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Enquanto o aparelho estiver a arrefecer, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- A resistência não se limpa. Se esta estiver muito suja, aguarde até arrefecer totalmente e limpe-a com um pano seco.

Precauções para a limpeza da pedra

Cada pedra é um elemento natural único. Mais ou menos permeável, conforme a sua porosidade; uma pedra mergulhada em água durante a lavagem pode ficar rachada ou estalar quando o aparelho for aquecido na utilização seguinte.

Precaução para a lavagem do tabuleiro de madeira

- Cada tabuleiro de madeira é um elemento natural único.
- Mais ou menos permeável, conforme a sua porosidade, um tabuleiro de madeira mergulhado em água durante a lavagem pode ficar rachado ou estalar.

- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.


Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Pierrade®

PT

Calcular cerca de 200 g de ingredientes por pessoa: utilize apenas produtos frescos (nem congelados, nem ultracongelados).

Retire os nervos e a gordura da carne. Retire as espinhas do peixe. Corte os crustáceos ao meio.

Corte a carne, peixe, os legumes ou a fruta a cozinhar em fatias ou lamelas com cerca de 1/2 cm de espessura e 5 a 6 cm de comprimento: a cozedura em pedaços de tamanho normal não é conveniente para uma utilização ideal do aparelho.

Se realizar uma refeição significativa ou completa (peixe, crustáceos, carne e fruta), recomendamos que limpe a pedra entre os diferentes tipos de alimentos (ex.: carne e fruta) de forma a apreciar totalmente todos os seus gostos e sabores. Para isso, utilize o raspador fornecido com o aparelho (consoante o modelo) ou uma espátula e seque a pedra para retirar os resíduos de cozedura.

Não limpe a pedra quente com água para evitar o choque térmico que a poderia partir.

Regule o termóstato (consoante o modelo) para a posição à sua escolha. Devido à sua inércia, a pedra irá demorar 5 a 10 minutos a responder a uma alteração da regulação durante a utilização do aparelho.

Desligue o aparelho antes do final da refeição: graças à inércia da pedra que permanece quente durante, pelo menos, mais 10 minutos, os últimos alimentos continuarão a ser cozinhados.

Algumas ideias de receitas:

Coloque lâminas de carne, peixe, legumes ou fruta sobre a pedra e deixe cozinhar a seu gosto. Tempere como desejar no prato. Acompanhe com molhos frios, salada e batatas.

Pierrade® de base

• vaca (rumsteak, lombo) • lombo de aves (frango ou peru) • lombo de vitela

Pierrade® da quinta

• tiras de vaca • noz de vitela • lombo de borrego • aves (pato ou peru)

Pierrade® do mar

• filete de tamboril ou barbo • gambas ou salmão • vieiras • medalhões de lagosta

Pierrade® gourmet

• gambas • vieiras • salmão ou filete de barbo • lombo de vaca • filet mignon de porco • lombo de pato

Pierrade® de frutos

• laranjas • maçãs • bananas • alperces
Cozinhe os pedaços de fruta sobre a pedra.
Cubra o prato com chocolate quente, calda de fruta e chantilly.

NORME DI SICUREZZA

- Grazie per aver acquistato questo apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).
- La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- Nel caso l'apparecchio venga utilizzato in presenza di bambini, assicurarsi che un adulto sia sempre presente.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciare alla portata dei bambini durante il suo utilizzo.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Installazione

- Posizionare l'apparecchio al centro della tavola, fuori dalla portata dei bambini.
- Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non posizionare mai la pietra sulla resistenza già calda.
- Utilizzare solamente la pietra in dotazione con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato ed esclusivamente sul supporto per cui è stata progettata.

Collegamento e preriscaldamento

- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.

Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso

Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

IT

- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

Cottura

- Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- Non utilizzare per la cottura al cartoccio.
- Non appoggiare sulla pietra calda alimenti surgelati, congelati o troppo pesanti.
- Evitare che alimenti acidi come aceto, senape, cetriolini, sottaceti, ecc. vengano a contatto con la pietra.
- Non appoggiare mai nessun oggetto sulla pietra.
- È normale che si formino piccole venature dovute all'espansione della pietra. Tutto ciò non impedisce il corretto funzionamento dell'apparecchio e pertanto non può costituire motivo di reclamo.
- Dopo qualche utilizzo, la pietra assume una colorazione permanente più scura.
- Al primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio emetta cattivo odore e fumi per i primi minuti.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo.

Dopo l'uso

- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.
- Durante il tempo di raffreddamento, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Precauzioni per la pulizia della pietra

Ogni pietra costituisce un elemento naturale unico. Più o meno permeabile in base alla sua porosità, se immersa nell'acqua durante le operazioni di pulizia può venarsi o spaccarsi al successivo riscaldamento dell'apparecchio.

Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno

- Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità.
- Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o rompersi.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Pierrade®

Utilizzare circa 200 g di ingredienti a persona: utilizzare solo prodotti freschi (né congelati né surgelati).

Togliere i nervi e sgrassare la carne. Spinare il pesce. Tagliare in due i crostacei.

Tagliare la carne, il pesce, le verdure o la frutta da cucinare a fette o a lamelle spesse circa mezzo cm e larghe 5-6 cm: per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si sconsiglia di cucinare pezzetti di grandezza normale.

In caso di preparazione di un piatto elaborato o completo (pesce, crostacei, carne e frutta), è consigliabile pulire la pietra dopo l'utilizzo delle diverse categorie di alimenti (es.: carne e frutta) per apprezzarne pienamente il gusto e il sapore. Per pulire la pietra, utilizzare il raschietto in dotazione con l'apparecchio (a seconda del modello) o una spatola, asciugare quindi la pietra per rimuovere i residui di cottura.

Non pulire la pietra calda con acqua. Si provocherebbe uno shock termico che la romperebbe.

Regolare il termostato (a seconda del modello) sulla posizione desiderata. Per il principio di inerzia, è necessario attendere da 5 a 10 minuti affinché la pietra risponda a una modifica di regolazione mentre l'apparecchio è in funzione.

Spegnere l'apparecchio prima della fine della preparazione del piatto: gli ultimi alimenti continueranno a cuocersi sfruttando il principio di inerzia della pietra che resterà molto calda per almeno altri 10 minuti.

Idee-ricette:

Collocare le lamelle di carne, pesce, verdura o frutta sulla pietra e cuocere come desiderato. Condire a piacimento nel piatto. Accompagnare con salse fredde, insalata e patate.

Pierrade® classica

• manzo (bistecca, filetto) • filetto di pollo o tacchino • filetto di vitello

Pierrade® contadina

• manzo affettato • noce di vitello • filetto di agnello • anatra o tacchino

Pierrade® di mare

• filetto di rana pescatrice o di spigola • gamberi o salmone • capesante • medaglioni di aragosta

Pierrade® da intenditore

• gamberi • capesante • salmone o filetto di spigola • filetto di manzo • filetto mignon di maiale • filetto d'anatra

Pierrade® di frutta

• arance • mele • banane • albicocche
Cuocere le fettine di frutta sulla pietra.
Ricoprire il piatto con cioccolata calda, concentrato di frutta e panna montata.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή την συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστκά περιβάλλοντα,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

EL

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή παρουσία παιδιών, η συσκευή πρέπει σε κάθε περίπτωση να βρίσκεται υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή χωρίς παρακολούθηση όταν είναι στην π΄ριζα ή όταν είναι σε λειτουργία.
- Αυτό είναι φυσιολογικό και μην το αφήνετε κοντά στα παιδιά.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

Εγκατάσταση

- Τοποθετήστε τη συσκευή στο κέντρο του τραπεζιού, μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (ανατρέξτε στην παράγραφο Καθαρισμός). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την πέτρα πάνω σε ήδη ζεστή αντίσταση.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο την πέτρα που συνοδεύει τη συσκευή ή αυτήν που έχετε αγοράσει σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις και αποκλειστικά πάνω στη βάση για την οποία έχει σχεδιαστεί.

Σύνδεση και προθέρμανση

- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας άντα σε ρίζα με γείωση.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα

Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο

εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο

εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.

- λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.

Μαγείρεμα

- Μετά την προθέρμανση η συσκευή είναι έτοιμη για χρησιμοποίηση.
- Μην τοποθετείτε φαγητά που έχετε τυλίξει με αλουμινόχαρτο για ψήσιμο στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη ζεστή πέτρα κατεψυγμένα, παγωμένα ή πολύ βαριά τρόφιμα.
- Η συσκευή δεν πρέπει αν έρθει σε επαφή με όξινα τρόφιμα, όπως το ξύδι, η μουστάρδα, τα αγγουράκια τουρσί, οι πίκλες…
- Ποτέ μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα εκτός των τροφίμων πάνω στην πέτρα.
- Κάθε μικρή σχισμή που προκαλείται από τη διαστολή της πέτρας είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής. Συνεπώς, δεν αποτελεί αιτία αξίωσης.
- Μετά από μερικές χρήσεις, το χρώμα της πέτρας θα σκουρύνει ελαφρώς και μόνιμα, αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο.
- ‘Οταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.

Μετά τη χρήση

- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Ενώ η συσκευή κρυώνει, κρατήστε τη μακριά από τα παιδιά.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Προφυλάξεις για τον καθαρισμό της πέτρας

Κάθε πέτρα αποτελεί μοναδικό φυσικό στοιχείο. Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατή ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής της, μια πέτρα που βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει κατά το επόμενο ζέσταμά της πάνω στη συσκευή.

Προφύλαξη για τον καθαρισμό του ξύλινου δίσκου

- Κάθε ξύλινος δίσκος αποτελεί μοναδικό φυσικό στοιχείο.
- Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατό ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής του, ένας ξύλινος δίσκος που βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει.

- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Θα χρειαστούν περίπου 200 γρ. συστατικών για κάθε άτομο: να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο φρέσκα προϊόντα (όχι παγωμένα ή κατεψυγμένα).

Αφαιρέστε τα κόκαλα και τα νεύρα του κρέατος. Αφαιρέστε τα κόκαλα από τα ψάρια. Κόψτε τα οστρακοειδή στα δύο.

Κόψτε το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά ή τα φρούτα για ψήσιμο σε φέτες ή λωρίδες πάχους 0,5 εκ. και μήκους 5 έως 6 εκ. περίπου: το ψήσιμο κομματιών τυπικού πάχους δεν είναι κατάλληλο για τη βέλτιστη χρήση της συσκευής.

Εάν σκοπεύετε να μαγειρέψετε πολλές τροφές για ένα γεύμα (ψάρι, οστρακοειδή, κρέας και φρούτα), σας συνιστούμε να καθαρίζετε την πέτρα μεταξύ του ψησίματος των διάφορων τύπων τροφών (π.χ.: κρέας και φρούτα) για να αναδυθεί πλήρως η γεύση και τα αρώματα. Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε το ξέστρο που συνοδεύει τη συσκευή (ανάλογα με το μοντέλο) ή μια σπάτουλα και κατόπιν σκουπίστε την πέτρα για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του ψησίματος.

EL

Μην καθαρίζετε την πέτρα με νερό ενώ είναι ζεστή για να αποφύγετε τον κίνδυνο θερμικού σοκ που θα τη σπάσει.

Γυρίστε τον θερμοστάτη (ανάλογα με το μοντέλο) στη θέση της επιλογής σας. Λόγω της ακινησίας της, θα χρειαστούν 5 έως 10 λεπτά για να ανταποκριθεί η πέτρα σε αλλαγή της ρύθμισης κατά τη χρήση της συσκευής.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν από το τέλος ψησίματος των τροφών: χάρη στην ακινησία της πέτρας που παραμένει πολύ ζεστή για 10 λεπτά κατ' ελάχιστο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής, οι τροφές που τοποθετήσατε τελευταίες θα συνεχίσουν να ψήνονται.

Κάποιες ιδέες συνταγών:

Τοποθετήστε λωρίδες κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή φρούτων πάνω στην πέτρα και αφήστε τις να ψηθούν όπως προτιμάτε. Καρυκεύστε ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις στο πιάτο σας. Συνοδέψτε το φαγητό με κρύες σάλτσες, σαλάτα ή πατάτες.

Κλασικές συνταγές στην Pierrade®

• βοδινό (κιλότο, φιλέτο) • φιλέτο πουλερικού (κοτόπουλο ή γαλοπούλα) • μοσχαρίσιο φιλέτο

Παραδοσιακές συνταγές στην Pierrade®

• κοκκινιστό μοσχάρι • μοσχαρίσιο νουά • φιλέτο αρνιού • πουλερικό (πάπια ή γαλοπούλα)

Θαλασσινά στην Pierrade®

• φιλέτο αγγελόψαρου ή πέρκας • γάμπαρες ή σολομός • χτένια Αγίου Ιακώβου • μενταγιόν καραβίδας

Γκουρμέ συνταγές στην Pierrade®

• γάμπαρες • χτένια Αγίου Ιακώβου • σολομός ή φιλέτο πέρκας • μοσχαρίσιο φιλέτο • χοιρινό φιλέ μινιόν • φιλέτο πάπιας

Φρούτα στην Pierrade®

• πορτοκάλια • μήλα • μπανάνες • βερίκοκα
Ψήστε τις φέτες φρούτων στην πέτρα.
Αφού τα σερβίρετε, περιχύστε τα με ζεστή σοκολάτα και συνοδέψτε τα με πολτό φρούτων και κρέμα σαντιγί.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Tak fordi De har købt dette produkt.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.
- Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - på gårde,
  - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er i gang.
- Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Lad ikke apparatet være tændt uden opsyn. Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Før brug

- Stil apparatet midt på bordet, væk fra børns rækkevidde.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Anbring aldrig stenpladen på apparatet, mens det er varmt.
- Brug kun den stenplade, der fulgte med apparatet, eller en stenplade, som er købt hos en autoriseret forhandler, og brug den kun på den tilhørende base.

Tilslutning og forvarmning

- Kontroller, at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Hvis en forlængerledning anvendes skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens. Sørg for at ingen falder i ledningen.

Apparater med aftagelig ledning

Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.

Apparater med fast ledning

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

DA

Bagning

- Apparatet er klar til brug efter forvarmning.
- Pak ikke maden ind i sølvpapir, når den tilberedes.
- Undgå at lægge frosne eller for tunge madvarer på den varme stenplade.
- Lad aldrig syrlige ingredienser, såsom eddike, sennep, syltede agurker, pickles osv., komme i kontakt med stenpladen.
- Stil aldrig genstande på stenpladen.
- De små rifter, som kan forekomme, er et resultat af, at sten er et naturmateriale og derfor kan udvide sig. Dette påvirker dog ikke apparatets funktion. Det er således ikke en gyldig årsag til reklamation.
- Efter et par ganges brug kan stenen få en mørkere farve.
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Flyt ikke apparatet, når det er varmt.

Efter brug

- Dette apparat må ikke dyppes ned i vand. Sænk aldrig apparatet eller ledningen i vand.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, mens det køler af.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

Forholdsregler ved rengøring af stenpladen

Sten er et unikt, naturligt materiale. På grund af stenpladens porøsitet kan den revne eller knække ved næste opvarmning, hvis den har været sænket ned i vand i forbindelse med rengøring.

Forholdsregler under rengøring af pladen i træ

- Hver plade i træ er et unikt, naturligt element.
- Vandet kan trænge mere eller mindre igennem pladen, afhængig af hvor porøs den er, og derfor kan den sprække, hvis den dyppes ned i vand under rengøring.

- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.


Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Pierrade®

Beregn ca. 200 g pr. person: Brug kun friske varer (ikke frosne).

Fjern sener og fedt fra kødet. Fjern ben fra fisk. Skær skaldyr over i to halvdele.

Skær kød, fisk, grøntsager eller frugt i stykker af ca. 1/2 cm tykkelse og 5 til 6 cm lange: Tilberedning i "normale" størrelser er ikke optimalt til brug på apparatet.

Hvis du bruger apparatet til et komplet måltid med flere forskellige madvarer (fisk, skaldyr, kød og frugt) anbefaler vi, at stenpladen rengøres efter hver madtype (f.eks.: kød og frugt) for ikke at risikere at noget mad tager smag af noget andet. Dertil bruges den tilhørende skraber, der er leveret med apparatet (afhængig af model) eller en spatel. Tør herefter stenpladen af for at fjerne madrester.

Rengør ikke stenpladen med vand, mens den er varm, det kan få den til at knække.

Det vil tage stenpladen mellem 5 til 10 minutter at ændre temperatur til den ønskede indstilling, når apparatet er i brug.

Sluk for apparatet før måltidet er færdigt: Stenpladen holder så godt på varmen, at den vil være varm nok til tilberedning af mad i endnu 10 minutter efter, der er slukket for varmelegemet.

Opskrifter:

Læg skiver af kød, fisk, grøntsager eller frugt på stenpladen, og lad dem stege som du vil have dem. Krydr først madvarerne på tallerkenen. Server kolde saucer, salat og kartofler som tilbehør.

Pierrade® med tyndt kød

• oksekød (tyksteg, filet) • kyllinge- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® med tykt kød

• små stykker oksekød • kalvebryst • lammefilet • fjerkræ (and eller kalkun)

Pierrade® med alt godt fra havet

• havtaskefilet eller havkatfilet • rejer eller laks • kammuslinger • languster

Gourmet Pierrade®

• rejer • kammuslinger • laks eller havkatfilet • oksefilet • svinemørbrad • andefilet

Pierrade® med frugter

• appelsiner • æbler • bananer • abrikoser
Steg frugtstykkerne på stenpladen.
Kom varm chokolade, frugtcoulis og flødeskum på tallerkenen med frugterne.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Takk for at du valgte dette produktet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet.
- Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer,
  - på gårder,
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg,
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen, og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsins truksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek. Hvis du bruker apparatet sammen med barn, må det alltid være en voksen til stede.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

Installering

- Sett apparatet midt på bordet utenfor barns rekkevidde.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Sett aldri steinen på varmeelementet mens det er varmt.
- Bruk kun steinen som følger med apparatet eller som skaffes på et autorisert serviceverksted, og kun sokkelen den er laget for.

Strømtilkobling og forvarming

- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Hvis det brukes skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording; sørg for at ingen snubler i ledningen.

Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning

Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som kan fås hos produsenten eller dens kundeservice.

Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning

Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceagent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

- Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Steking

- Etter forvarming er apparatet klart for bruk.
- Ikke lag innbakte matretter med apparatet.
- Ikke legg frosne eller for tunge matvarer på steinen mens den er varm.
- Ikke la syreholdige matvarer som f.eks. eddikprodukter, sennep, sylteagurker, pickles komme i kontakt med steinen.
- Sett aldri gjenstander på steinen.
- Når steinen utvider seg, dannes det små sprekker. Dette er naturlig og påvirker ikke apparatets funksjon. Sprekker er derfor ingen grunn til reklamasjon.
- Etter gjentatt bruk får steinen vanligvis en litt mørkere, permanent farge.
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os – dette er normalt.
- Ikke flytt apparatet mens det er varmt.

Etter bruk

- Legg ikke den varme platen i vann. Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.
- Mens apparatet avkjøles, må det være utilgjengelig for barn.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

Forholdsregler for rengjøring av steinen

Hver stein er en unik og naturlig gjenstand. Steinen er mer eller mindre porøs, og hvis den ligger i vann under rengjøringen, kan den sprekke eller briste neste gang den varmes opp på apparatet.

Forholdsregler for å rengjøre treplaten

- Hver treplate er en unik gjenstand.
- Treplaten er mer eller mindre gjennomtrengelig for vann, og den kan sprekke eller briste hvis den ligger for lenge i vann.

- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.



Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Beregn ca. 200 g ingredienser per person. Bruk bare ferske produkter (ikke frysevarer).

Rens kjøttet for nerver og fett. Ta ut fiskebein. Skjær skalldyr i to.

Skjær kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt du skal steke, i ca. 1/2 cm tykke og 5-6 cm brede skiver eller strimler. Matvarene stekes best når de kuttes opp.

Hvis du lager et stort måltid eller både salt og søtt (fisk, skalldyr, kjøtt og frukt), anbefaler vi at du renser steinen mellom de ulike matvarene (f.eks.: kjøtt og frukt) slik at smakene kommer til sin rett. Bruk spaden som følger med apparatet (avhengig av modell) eller en stekespade, tørk så stekerestene av steinen.

Ikke rens steinen med vann mens den er varm, ellers kan temperaturforskjellen gjøre at den sprekker.

Sett termostaten (avhengig av modell) på ønsket posisjon. Det tar 5-10 minutter før steinen når temperaturen den innstilles på under bruk.

Slå av apparatet før slutten av måltidet. Steinen er fortsatt svært varm i minst 10 minutter, og de siste matvarene vil fortsette å steke.

Noen ideer til oppskrifter:

Legg strimler med kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt på steinen, og la dem steke så lenge du ønsker. Smak til med krydder på tallerkenen. Tilbehør: kalde sauser, salat og poteter.

Pierrade® vanlig

• oksekjøtt (stek, filet) • kylling- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® bondegård

• tynne skiver av okse • kalvelår • lammefilet • and eller kalkun

Pierrade® sjømat

• filet av breiflabb eller steinbit • gambas eller laks • kamskjell • hummerskiver

Pierrade® gourmet

• gambas • kamskjell • laks eller steinbitfilet • oksefilet • svinefilet • andefilet

Pierrade® frukt

• appelsiner • epler • bananer • aprikos
Stek fruktskiver på steinen.
Hell sjokolade- eller fruktsaus over frukten på tallerkenen, og server med pisket krem.

TURVAOHJEET

- Olemme iloisia, että olet päätynyt laitteen hankintaan.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…).
- Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaan luettuna), joiden fyysiset, aistitoimin-nalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.
- On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella. Laitetta ei saa käyttää lasten läsnäollessa ilman aikuisen valvontaa.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovamma-kohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat,kun laite on käytössä.
- Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Valvo laitetta koko ajan kun se on käytössä. Ei lasten ulottuville käytön aikana.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

Asennus

- Aseta laite pöydän keskelle pois lasten ulottumattomista.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä aseta kiveä kuumalle vastukselle.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua kiveä tai valtuutetusta huoltokeskuksesta hankittua kiveä ja vain sille tarkoitetulla alustalla.

Kytkentä ja esilämmitys

- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Jos käytät jatkojohtoa: sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian.

Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai - yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.

Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla

Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajanhuoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.

- Varmista, että ihmiset eivät kompastu jatkojohtoon.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

Paistaminen

- Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.
- Älä kääri ruokia esim. leivinpaperiin tai folioon valmistuksen ajaksi.
- Älä aseta kuumalle kivelle pakastettuja tai liian kova ruokia.
- Älä laita kiveä kosketuksiin happamien ruoka-aineiden, kuten esimerkiksi etikan, sinapin, suolakurkun tai pikkelssin kanssa.
- Älä koskaan aseta mitään esinettä kiven päälle.
- Kiven laajenemisesta johtuvat pienet halkeamat ovat luonnollisia eivätkä vaikuta laitteen toimintaan. Niiden vuoksi ei siis tarvitse reklamoida.
- Muutamien käyttökertojen jälkeen kiven väri muuttuu tavallisesti tummemmaksi.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua - se on normaalia.
- Älä siirrä laitetta, kun se on kuuma.

FI

Käytön jälkeen

- Älä laita kuumaa astiaa veteen. Laitetta ei saa upottaa veteen.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa, kun se jäähtyy.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

Kiven puhdistukseen liittyvät varotoimenpiteet

Jokainen kivi on yksilöllistä luonnonainetta. Kiven huokoisuudesta riippuen sen vedenläpäisevyys vaihtelee, ja veteen upotettu kivi saattaa haljeta tai lohjeta laitteen seuraavan lämmityksen yhteydessä.

Huomattavaa puualustan puhdistuksessa

- Jokainen puualusta on luonnollinen ja yksilöllinen elementti.
- Huokoisuudesta riippuen puualusta läpäisee vettä enemmän tai vähemmän. Jos alusta on upotettu veteen puhdistuksen aikana, siihen voi tulla säröjä tai halkeamia.

- Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteessasi on useita uudelleen käytettäviä tai kierrätettäviä osia.

➲ Vie käytöstä poistettu laite keräyspisteeseen tai sen puuttuessa valmistajan valtuutta-maan myyntipalveluun, jotta sitä käsiteltäisiin oikealla tavalla.

Varaa n. 200 g aineksia henkeä kohti. Käytä vain tuoreita aineksia (ei pakastettuja).

Poista lihasta hermot ja rasva. Poista kaloista ruodot. Leikkaa äyriäiset kahtia.

Halkaise paistettava liha, kala, vihannekset tai hedelmät viipaleiksi tai suikaleiksi, joiden paksuus on n. 1/2 cm ja leveys 5–6 cm. Tavallisten kokoisten palojen paistaminen heikentää laitteen toimintaa.

Jos valmistat suuria tai monipuolisia aterioita (kalaa, äyriäisiä, lihaa ja hedelmiä), kivi kannattaa puhdistaa erilaisten ruoka-ainesten (esim. lihan ja hedelmien) välillä, jotta ruoan maku säilyy mahdollisimman hyvänä. Käytä tähän tarkoitukseen laitteen mukana toimitettua kaavinta (laitekohtainen) tai lastaa ja pyyhi sitten kivi paistojäämien poistamiseksi.

Älä puhdista kuumaa kiveä vedellä, sillä liian suuri lämpötilaero voi rikkoa kiven.

Aseta lämmönsäädin (laitekohtainen) haluamaasi asentoon. Kivi lämpenee hitaasti, joten kuluu 5–10 minuuttia, ennen kuin laite reagoi lämpötila-asetuksen muutoksiin laitteen käytön aikana.

Sammuta laite ennen aterian päättymistä. Kiven hitaan reagoinnin vuoksi se pysyy hyvin kuumana jopa 10 minuuttia, joten viimeiset ruoka-ainekset paistuvat edelleen.

Reseptiehdotuksia:

Aseta kivelle liha-, kala-, vihannes- tai hedelmäviipaleita ja anna paistua halutun ajan.
Mausta makusi mukaan lautasellasi. Tarjoile kylmien kastikkeiden, salaatin ja perunoiden kera.

Perus-Pierrade®

• nautaa (takapaisti, filee) • siipikarjanfilee (kananpoikaa tai kalkkunaa) • vasikanfilee

Maatilan Pierrade®

• naudan suikalelihaa • vasikan sisäfilee • lampaanfilee • siipikarjaa (kanaa tai kalkkunaa)

Merellinen Pierrade®

• made- tai meriahvenfilee • jättikatkarapuja tai lohta • kampasimpukoita • langustimedaljonkeja

Gourmet-Pierrade®

• jättiläiskatkarapuja • kampasimpukoita • lohi- tai meriahvenfilee • naudanfilee • porsaan sisäfilee
• ankanfilee

Hedelmäinen Pierrade®

• appelsiineja • omenoita • banaaneja • aprikooseja
Paista hedelmäviipaleet kiven päällä.
Valele lautasella hedelmien päälle kaakaota, hedelmäkastiketta ja kermavaahtoa.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Tack för att Ni köpt denna produkt.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
- Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten. Om apparaten används i närvaro av barn, måste detta alltid ske under vuxnas övervakning.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används. Låt inte barn komma inom räckhåll under användning.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

Montering

- Ställ apparaten mitt på bordet, utom räckhåll för barn.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Lägg aldrig stenen på det redan varma motståndet.
- Använd endast stenen som levereras med apparaten eller som inköpts vid ett auktoriserat servicecenter, och endast på det underlag som den avsetts för.

Anslutning och förvärmning

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt.

Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd

Om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.

Om din apparat är utrustad med en fast sladd

Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdig kvalificerad person för att undvika fara.

- Var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

Tillagning

- Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.
- Tillred inte mat som är inslagen i folie.
- Lägg inte djupfrysta, frysta eller för tunga livsmedel på den varma stenen.
- Låt inga sura livsmedel, såsom produkter smaksatta med vinäger, senap, saltgurka, pickles m.m. komma i beröring med stenen.
- Placera inga föremål på stenen.
- De små sprickorna som orsakas av stenens utvidgning är naturliga och inverkar inte på apparatens goda funktion. De utgör därför ingen orsak till reklamationer.
- Efter några användningar, antar stenen en permanent mörkare färgning.
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna - det är normalt.
- Flytta inte apparaten så länge denna är varm.

Efter användandet

- Apparaten ska inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn medan den svalnar.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

Att observera vid rengöring

Varje sten är ett unikt naturligt föremål. Den är mer eller mindre porös och en sten som sänks ned i vatten under rengöringen kan få sprickor eller gå sönder vid nästföljande värmning på apparaten.

Försiktighetsåtgärder vid rengöring av träbrickan

- Varje träbricka är en unik naturlig komponent.
- En träbricka är mer eller mindre vattenresistent beroende på dess porositet. Sänks den ned i vatten under rengöringen, kan den spricka och gå sönder.

- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.


Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Pierrade®

Beräkna ca 200 g ingredienser per person: använd endast färska produkter (varken frysta eller djupfrysta).

Avlägsna senor och fett från köttet. Plocka bort benen från fisk. Dela skaldjur i två.

Skär köttet, fisken, grönsakerna eller frukten som ska stekas i ca 1/2 cm tjocka och 5 till 6 cm långa skivor: tillagningen av bitar av vanlig storlek är inte lämplig för en optimal användning av apparaten.

Vid större måltider med flera rätter (fisk, skaldjur, kött och frukt), rekommenderar vi att stenen rengörs mellan de olika typerna av livsmedel (t.ex.: kött och frukt) för att uppskatta de olika smakerna till fullo. För detta, använd skrapan som medföljer apparaten (beroende på modell) eller en stekspade för att ta bort stekrester.

Rengör inte den varma stenen med vatten för att inte utsätta den för termiska chocker som skulle kunna spräcka den.

Ställ in termostaten (beroende på modell) på önskat läge. Under användning, på grund av stenens termiska tröghet, tar det mellan 5 och 10 minuter innan den antar det nya värdet.

Stäng av apparaten då måltiden närmar sig sitt slut: tack vare dess termiska tröghet, förblir stenen väldigt varm i minst 10 minuter och de sista bitarna kan stekas färdigt.

Några idéer på recept:

SV

Skiva kött, fisk, grönsaker eller frukt och lägg det på stenen och stek till önskad nivå. Smaksätt efter egen smak i tallriken. Servera med kalla såser, sallad och potatis.

Standard-Pierrade®

• oxkött (rumpstek, filé) • höns- eller kalkonfilé • kalvfilé

Lant-Pierrade®

• tunnskuret oxkött • kalvinnanlår • lammfilé • fågel (anka eller kalkon)

Havs-Pierrade®

• marulk- eller havskattfilé • gambas eller lax • pilgrimsmusslor • langustmedaljonger

Gourmet-Pierrade®

• gambas • pilgrimsmusslor • lax eller havskattfilé • oxfilé • filet mignon • ankfilé

Frukt-Pierrade®

• apelsiner • äpplen • bananer • aprikoser
Stek den skivade frukten på stenen.
I tallriken, nappera med chokladsås, fruktsås och vispgrädde.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre…) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihaz yalnızca yetişkin gözetimi altında çocuklarla birlikte kullanılabilir.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazın sıcak yüzeylerine asla dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihaz çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın. Kullandığınız zaman, çocukların erişebileceği yerlerden uzakta tutun.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

Kurulum

- Cihazı masanın ortasında çocukların ulaşamayacağı bir yere yerleştirin.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Taş plakayı sıcak ısıtma ekipmanının üzerine koymayın.
- Yalnızca cihazla beraber sağlanan veya yetkili bir servisten satın alınan taş plakayı kullanın ve bu plakayı yalnızca birlikte kullanılmak için tasarlanmış destek ünitesi üzerinde kullanın.

Bağlantı ve ön ısıtma

- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı bir prize takın.
- Eğer uzatma kablosu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır.

Eğer cihazınızda çıkartılabilir bir kordonu varsa
Ve hasar görmüşse, üreticiden veya satış sonrası servisten tedarik edilen uygun özel bir kablo veya ünite ile değiştirilmelidir.
Cihazın güç kablosu zarar gördüğünde
Olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidirr.
- Kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

Pişirme

- Ön ısıtmadan sonra, cihaz kullanıma hazırdır.
- Yiyecekleri pişirirken folyoya sarmayın.
- Sıcak taş plaka üzerine donmuş veya ağır yiyecekler koymayın.
- Sirke benzeri ürünler, hardal, kornişon turşusu, turşu gibi asitli yiyecekleri taş plakayla temas ettirmeyin.
- Taş plakanın üzerine herhangi bir nesne (yiyecek dışında) koymayın.
- Küçük ve ince çatlaklar taş plakanın genleşmesiyle oluşur; doğaldır ve cihazın işlevini etkilemez. Bu nedenle bu çatlaklar değiştirme nedeni olarak kabul edilmez.
- Birkaç kullanımdan sonra taş plakanın rengi kalıcı olarak daha koyu ve derin bir renge dönüşür.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir.
- Cihazı sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

TR

Kullanım Sonrası

- Cihazı suya sokmayın. Cihazı ve kordonunu asla suya sokmayın.
- Cihaz soğuyana kadar çocukların erişiminden uzak tutun.
- Rezistans temizlenmez. Çok kirlendiğinde tamamen soğuyana kadar bekleyin ve kuru bir bezle silin.

Taş plakanın temizliğine ilişkin uyarılar
Her taş plaka, doğal ve benzersizdir. Taşın geçirgenliği, üzerindeki gözeneklere bağlı olarak değişebilir. Temizleme sırasında taş plakanın suya batırılması, cihaz üzerinde bir sonraki kullanımında çatlamasına veya kırılmasına neden olabilir.
Ahşap desteği temizlerken dikkat edilecekler
- Ahşap desteklerin her biri benzersiz doğal bir maddedir.
- Gözeneklilik durumuna bağlı olarak daha fazla veya daha az geçiren olan ahşap bir destek, temizlerken suya batırılınca çatlayabilir veya kırılabilir.

- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.

 **Çevre koruma önceliklidir!**

ⓘ Cihazınız geri kazanılabilen veya geri dönüştürülebilen değerli maddeler içermektedir.
➲ Yerel kentsel atık toplama noktasına bırakın.

Kişi başına yaklaşık 200 g. yiyecek kullanın: yalnızca taze (dondurulmamış) yiyecekler kullanın.

Etlerin kıkırdaklarını ve yağlarını temizleyin. Balıkların kılçıklarını temizleyin. Kabuklu deniz ürünlerini ikiye bölün.

Et, balık, sebze veya meyveleri 1/2 cm kalınlığında ve 5-6 cm. uzunluğunda dilimlere ayırın: olduğu büyüklükte kullanılan parçalar, bu cihazla pişirildiğinde en iyi sonucu vermeyecektir.

Çeşitli veya kapsamlı bir yemek (balık, kabuklu deniz mahsulleri, et ve meyveler) hazırlıyorsanız, yiyeceklerin tadını ve kokusunu koruması için farklı yiyecek çeşitleri (ör. et ve meyve) arasında geçiş yapmadan önce taş plakayı temizlemeniz önerilir. Temizlemek için cihazla birlikte verilen (modele göre değişir) kazıma aletini veya spatulayı kullanın. Daha sonra, kalan yiyecek parçalarını temizlemek için taş plakayı silin.

Taş plakayı suyla temizlemeyin; aksi halde ısı şoku meydana gelebilir ve taş plaka kırılabilir.

Termostatı (modele göre değişir) istediğiniz konuma getirin. Taş plakanın yoğunluğuna bağlı olarak, cihaz kullanımdayken taşın ısı ayarındaki değişime yanıt vermesi 5 ila 10 dakika sürer.

Pişirme işlemi sona ermeden önce cihazı kapatın: Taş plaka en az on dakika boyunca sıcak kalacak ve yemeğin son parçaları pişmeye devam edecektir.

Tarifler:

Taş plakanın üzerine et, balık, sebze veya meyve parçalarını yerleştirin ve damak zevkinize göre pişirin. Dilediğiniz baharatları ekleyerek hazırladığınız yemeği tatlandırın. Soğuk soslar, salata ve patates ile servis edin.

Basit Pierrade®

• Sığır eti (rumstek, bonfile) • tavuk veya hindi fileto • dana bonfile (nuar)

Çiftlik Pierrade®

• İnce dilimlenmiş sığır eti • kalın dilimlenmiş dana eti • kuzu fileto • kümes hayvanları (ördek veya hindi)

Deniz Mahsulleri Pierrade®

• Fener balığı veya levrek fileto • karides veya somon • deniztarağı • dilimlenmiş kerevit

Gurme Pierrade®

• Karides • deniztarağı • somon veya levrek fileto • sığır fileto • domuz eti fileminyon • ördek fileto

Meyve Pierrade®

• Portakal • elma • muz • kayısı
Meyve dilimlerini taş plaka üzerinde pişirin.
Meyvelerin üzerine eritilmiş çikolata, meyve sosu ve çırpılmış krema gezdirerek servis edin.


حماية البيئة أولاً !

ⓘ يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها .

يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصّة بمعالجة المهملات.

Pierrade®

يُستعمل حوالي ٢٠٠ جرام من الطعام لكل شخص : استعمل فقط مواد غذائية طازجة (غير مُثلّجة).

تُزال الغضاريف و الشحوم من اللحمة. يُقطّع المُحار الى أنصاف.

تُقطّع اللحمة ، السمك، الخضار أو الفواكه الى شرحات سميكة بمعدل نصف سنتم، وبالطول حوالي ٥ الى ٦ سنتم : لن يُعطي طهي قطع باحجام عادية أفضل النتائج في هذا المنتج.

في حال تحضير وجبة طعام متكاملة كبيرة (سمك ، مُحار ، لحوم و فواكه)، ننصح بتنظيف الحجر بعد طهي كل نوع من الأنواع (مثلاً: اللحوم والفواكه) للمُحافظة على نكهة الطعام ومذاقه.

للتنظيف، استعمل المقشطة المرفقة مع المُنتج (حسب الموديل)، ثم امسح الحجر لإزالة جميع بقايا الطعام.

لا تُنظف الحجر بالماء، لأن ذلك يُسبب صدمة حرارية تؤدي إلى انكساره.

اضبط الترموستات (حسب الموديل) على الموقع الحراري الذي تريده. نظراً لكثافة الحجر، سوف تستغرق عملية الإستجابة للتغيير في الحرارة من ٥ الى ١٠ دقائق عندما يكون المنتج قيد الإستعمال.

AR

أوقف المنتج عن التشغيل قبل نهاية تناول الوجبة : سيبقى الحجر ساخناً لمدة لا تقل عن ١٠ دقائق، وتكون القطعة الأخيرة من الطعام قيد الطهي.

وصفات الطهي :

توضع شرحات اللحمة، السمك، الخضار أو الفواكه على الحجر لتُطهى حسب رغبتك. تُتبّل في الطبق حسب الرغبة. وتُقدم مع الصلصة الباردة، السلطة والبطاطس.

Pierrade® الأساسية

• لحم بقر (ستيك الردف، ستيك فيليه) • فيليه دجاج أو حبش • فيليه عجل.

Pierrade® المزارع

• شرائح رقيقة من لحم البتلو • فيليه لحم العجل • فيليه ضأن • طيور (بط أو حبش)

Pierrade® المأكولات البحرية

• شرائح سمك المونك • قريدس أو سلمون • اسكالوب • جراد البحر

Pierrade® الذوّاقة

• روبيان • اسكالوب • فيليه سمك السلمون أوفيليه الباس • شرائح لحم بقري • شرائح لحم البط

Pierrade® الفواكه

• برتقال • تفاح • موز • مشمش

شرائح مطهوة من الفواكه على الحجر

شوكولاته دريزل مذابة، فواكه كوليز و كريما مخفوقة على الفواكه في طبقك.

التوصيل والتسخين التمهيدي

- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- أوصل المُنتج دائماً الى مقبس كهربائي مؤرّض.
- في حال لزم الأمر، يُرجى استعمال وصلة كهربائية مؤرّضة ذات سلك كهربائي لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج.

إذا كان المنتج لديك مزوّداً بسلك كهربائي ثابت

إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة الوكيل المعتمد أو بواسطة شخص لديه الخبرة الكافية للقيام بهذا العمل تجنّباً لأيةأخطار مُحتملة.

إذا كان المنتج لديك مزوّدا بسلك كهربائي قابل للفك والتركيب

إذا كان السلك تالفاً، يجب استبداله بسلك مماثل بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع.

- يرجى أخذ جميع الإحتياطات لتجنّب وضعها في طريق أحد.
- لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.

الطهي

- بعد التسخينن التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.
- لا تضع الطعام في لفائف معدنية (فويل) أثناء الطهي.
- لا تضع الطعام المُثلّج أو الطعام الثقيل على الحجر الساخن.
- لا تجعل الحجر عُرضة للإتصال بالطعام الذي يحتوي على مواد اسيدية مثل الخل، الخردل، المخللات على أنواعها الخ.
- لا تضع أشياء (ماعدا الطعام) على الحجر.
- التشققات الصغيرة والصدوع في الحجر هي نتيجة تمدد الحجر لكثرة الإستعمال، هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على فعالية المنتج أو على وظائفه الأساسية. وهي بالتالي لا تُشكل سبباً لإستبدال المنتج.
- بعد بضع إستعمالات ، سوف يتغير لون الحجر بشكل دائم الى اللون الداكن.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- لا تُحرك المُنتج ولا تنقله من مكان الى آخر عندما يكون ساخناً.

بعد الإستعمال

- لا تغمر المنتج بالماء. لا تغمر المنتج والسلك الكهربائي التابع له بالماء.
- يُرجى إبقاء المنتج بعيدا عن متناول الأطفال أثناء تبريده.
- ملف السخّان الكهربائي لا يجب تنظيفه. إذا كان فعلا هذا الملف بحاجة الى التنظيف، انتظر الى أن يبرد تماماً ثم امسحه بقطعة قماش جافّة.

الإحتياطات التي ننصح باتباعها عند تنظيف الحجر

كل حجر هو عنصر طبيعي وحيد. ويمكن أن يكون أكثر أو أقل نفاذية حسب المسام الطبيعية فيه. إن غمر الحجر بالماء أثناء التنظيف قد يُحدث فيه شقوقاً قد تؤدي إلى انكساره في المرة الثانية أثناء تسخين المنتج.

الإحتياطات التي ننصح باتباعها عند تنظيف الدعامة الخشبية

– كل دعامة خشبية هي عنصر طبيعي وحيد.

– ويمكن أن تكون أكثر أو أقل نفاذية حسب المسام الطبيعية فيها. إن غمر الدعامة الخشبية بالماء أثناء التنظيف قد يُحدث فيها شقوقاً قد تؤدي إلى انكسارها.

- حافظ على المنتج بعيداً عن مُتناول الأطفال.

عربي

- شكراً لشرائك هذا المنتج.
- صُمِّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط، ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :
  - المطابخ المُخصصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
  - المزارع؛
  - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛
  - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- يُرجى قراءة الإرشادات الواردة في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها حينما تدعو الحاجة، لأنها تنطبق على جميع الإصدارات حسب الملحقات المرفقة مع المنتج.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهروماغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
- تتبع شركتنا سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

تجنّباً للحوادث المنزلية

- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب. إذا استُعمل هذا المنتج بحضور الأطفال، يُرجى دائماً إبقائه تحت رقابة شخص بالغ.
- قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.
- لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.
- لا تلمس أسطح المنتج الحارة.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- لا تترك المنتج دون مراقبتك عندما يكون قيد الإستعمال.
- قد تكون روائح الطهي خطرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسي كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي.

AR

التركيب

- ضع المنتج في وسط الطاولة، بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشّة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أثاث الموبيليا ..). كما يُرجى تجنّب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مفارش أطقم الشاي.
- لكي تُجنّب المنتج الحرارة المُفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.
- لا تضع الحجر أبداً فوق لوحة تسخين ساخنة.
- استعمل فقط الحجر المرفق مع المنتج ، أو الحجر الذي تم شراؤه من مركز خدمة مُعتمد. ويتم استعماله فقط على الدعامة الخشبية المُصممة له.



به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

ⓘ دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت میباشد.

دستگاه را جهت طی مراحل بازیافت در محل مخصوص جمع آوری قرار دهیید.

Pierrade®

برای هر نفر حدود 200 گرم مواد غذایی استفاده نمائید: تنها از مواد غذایی تازه (غیر یخ زده) استفاده نمائید.

چربیها و غضروفهای گوشت را از آن جدا نمائید. استخوانهای ماهی را جدا کنید. صدف را از وسط دو نیم کنید.

گوشت، ماهی، سبزیجات یا میوه ها را به قطعاتی در حدود 0,5 سانتیمتر ضخامت و 5 تا 6 سانتیمتر طول برش دهید: اندازه های معمول پخت با این دستگاه نتیجه مطلوبی نخواهد داد.

چنانچه یک وعده غذائی بزرگ و یا کامل تهیه مینمائید (ماهی، صدف، گوشت و میوه) توصیه میشود بین هر محله پخت مواد متفاوت سنگ را تمیز نمائید (برای مثال گوشت و میوه) در نتیجه طعم و عطر مواد بهتر حفظ خواهند شد. جهت تمیز کردن، از کاردک که به همراه دستگاه (بر طبق مدل) میباشد و یا هر نوع کاردک دیگر استفاده نمائید. سپسسنگ را پاک کنید تا تمامی ذرات غذا از روی آن پاک شوند.

سنگ را با آب تمیز ننمائید، زیرا تغییر ناگهانی دما ممکن است باعث شکستن آن گردد.

تنظیم کننده درجه حرارت (بر طبق مدل) را بر روی وضعیت دلخواه قرار دهید. به دلیل ذرات فشرده سنگ، 5 تا 10 دقیقه زمان جهت تغییر دمای سنگ در حال استفاده، نیاز میباشد.

قبل از پایان غذا دستگاه را خاموش نمائید: سنگ حدوداً به مدت 10 دقیقه داغ میماند، و آخرین قطعات غذا در این زمان میپزند.

دستورهای تهیه:

قطعات گوشت، ماهی، سبزیجات یا میوه را بر روی سنگ قرار داده و مطابق با میل خود بپزید. برای طعم دار کردن در بشقاب خود به آن چاشنی اضافه نمائید. همراه با سسهای سرد، سالاد و سیب زمینی میل نمائید.

Pierrade® ساده

• گوشت گاو (استیک ران، فیله استیک) • فیله مرغ یا بوقلمون • فیله گوساله

Pierrade® روستایی

• گوشت گاو نازک بریده شده • تکه های گوشت گوساله • فیله گوسفند • ماکیان (اردک یا بوقلمون)

Pierrade® دریایی

• هر نوع ماهی آب شور یا خاردار • میگو یا سالمون • صدف • خرچنگ درشت

خوراک Pierrade®

• میگو • صدف • سالمون یا ماهی خاردار • فیله گوشت گوساله • فیله اردک

Pierrade® میوه

• پرتقال • سیب • موز • زردآلو

تکه های میوه را بر روی سنگ بپزید.

درون بشقاب خود کمی شکلات آب شده، سس میوه و خامه زده شده بر روی میوه ها بریزید.

اتصال و پیش گرم کردن.

اتصال و پیش گرم کردن

- از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.
- همیشه دستگاه را به پریزی که سیم اتصال به زمین دارد وصل نمائید.
- در صورت خراب شدن سیم منبع، باید توسط تولید کننده یا نمایندگی خدمات یا شخص واجد شرایط تعویض شده تا از بروز خطر اجتناب شود.

چنانچه دستگاه شما مجهز به یک سیم برق جدا شدنی میباشد

چنانچه سیم برق آسیب دیده، باید با سیم مخصوص قابل تهیه در فروشگاههای مربوط به تولید کننده و یا مراکز خدمات مجاز آن تعویض گردد.

در صورتیکه از سیم رابط استفاده شود

از انتخاب سیم رابط با اندازه مشابه پریز زمینی مطمئن شوید؛ احتیاط لازم برای اجتناب از راه رفتن بر روی آن رعایت شود.

- در صورت نیاز، اطمینان حاصل نمائید از سیم رابط با طول مناسب که مجهز به یک سیم رابط میباشد استفاده نمائید؛ احتیاطات لازم جهت جلوگیری از راه رفتن بر روی آن را رعایت فرمائید).
- این دستگاه نمی تواند با استفاده از یک ساعت خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.

پخت

- پس از مرحله پیش گرم کردن دستگاه آماده پخت میباشد.
- هنگام پخت هیچگاه غذا را در فویل نپیچید.
- مواد یخ زده و یا سنگین را بر روی سنگ گرم قرار ندهید.
- از تماس سنگ با مواد اسیدی همانند مواد سرکه دار، خردل، خیار شور، ترشی و غیره جلوگیر نمائیید.
- هیچگاه موادی (غیر از مواد غذائی) بر روی سنگ قرار ندهید.
- هر گونه ترک و یا شکاف کوچک به دلیل انبساط سنگ بوده و امری کاملاً طبیعی میباشد و تأثیری در عملکرد دستگاه نخواهد داشت. همچنین این امر دلیلی برای تعویض سنگ نمیباشد.
- پس از چند استفاده، سنگ بطور طبیعی تیره تر و پررنگ تر خواهد شد.
- در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود در چند دقیقه آغازین احساس میشود.
- زمانیکه دستگاه داغ است آنرا حرکت ندهید و حمل ننمائید.

FA

پس از استفاده

- پس از تهیه فندوی پنیری ساووی، قبل از تمیز کردن توصیه میشود قابلمه فندو را با آب پر نمائید و اجازه دهید درطول شب کاملا خیس بخورد.
- در هنگام سرد شدن دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
- مارپیچ حرارت نباید تمیز گردد. در صورت آلودگی بیش از حد، منتظر بمانید تا کاملا خنک شود و سپس با یک دستمال خشک آنرا پاک کنید.

احتیاطات لازم جهت تمیز نمودن سنگ

هر سنگ یک عنصر طبیعی میباشد. ممکن است مطابق با منافذ آن نفوذ پذیری کمتر و یا بیشتری داشته باشد. سنگی که در طول تمیز کردن در آب غوطه ور شده ممکن است در استفاده بعدی هنگام حرارت دادن دستگاه ترک برداشته و یا بشکند.

احتیاطات لازم جهت تمیز نمودن نگهدارنده چوبی

– هر نگهدارنده چوبی یک عنصر طبیعی میباشد.
– ممکن است مطابق با منافذ آن نفوذ پذیری کمتر و یا بیشتری داشته باشد. سنگی که در طول تمیز کردن در آب غوطه ور شده ممکن است ترک برداشته و یا بشکند.

فارسی

- از خرید این دستگاه متشکریم.
- این دستگاه صرفا" بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
  – آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیطهای کار.
  – خانه در مزرعه.
  – استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی.
  – محیط تختخواب و صرف صبحانه.
- دستورالعمل این دفترچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهدارید.
- برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط زیست، ...) برخوردار است.
- شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

پیشگیری از حوادث در خانه

- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- چنانچه دستگاه را در مجاورت کودکان استفا ده مینمائید، همیشه آن را تحت نظارت دقیق بزرگسالان استفاده کنید.
- در زمان وقوح حادثه، محل سوختگی را فورا" با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش می یابد.
- از دست زدن بدنه وسیله اکیدا" خودداری نمائید.
- در زمان استفاده از وسیله یا اتصال آن به برق، هرگز آنرا بدون مراقبت رها نکنید.
- هیچگاه دستگاهی که در حال استفاده میباشد آن را بدون مراقبت رها ننمائید. هنگام استفاده دستگاه را به دور از دسترس کودکان نگهدارید.
- بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشند، خطرناک است. به صاحب پرنده توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.

نصب

- دستگاه را در قسمت میانی میز، دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- از قرار دادن دستگاه بطور مستقیم روی سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان ورنی) اکیدا" خودداری شود. از استفاده از دستگاه روی سطح نرم مانند حوله آشپزخانه اجتناب کنید.
- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید.
- هیچگاه سنگ را بر روی المنت گرم کننده قرار ندهید.
- تنها از سنگی که در بسته بندی میباشد و یا از مراکز خدمات مجاز تهیه شده است و بر روی نگهدارنده که برای اینکار طراحی شده استفاده نمائید.

: www.tefal.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 37**	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

: www.tefal.com

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاریخ خرید/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

TEFAL564-IFU_PIERRADE-RACLETTE-GRILL_2017620500_Mise en page 1 13/05/11 14:56

Réf. 2017620500 • 05/2011 • Subject to modifications
JPM & Associés • marketing-design-communication